



Pane

KULLANMA TALİMATLARI

Pane Otomatik Ekmek Yapma Makinesi'ni satın aldığınız için sizi kutlarız! Satın almış olduğunuz cihaz tam otomatik ve kolay kullanımlıdır.

GÜVENLİK UYARILARI

Kılavuzdaki tüm uyarıları dikkatlice okuyunuz ve uygulayınız.

- 1.Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız. Fırın eldivenlerini kullanınız. Ekmek makinesi pişirme sonrasında çok sıcak olacaktır.
- 2.Cihazı ve kablosunu asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- 3.Çocukların yanında cihazı kullandığınız zaman cihazı gözetiminizde bulundurunuz. Cihazı kullanmadığınızda ve temizleyeceğinizde fişini mutlaka prizden çekiniz.
- 4.Cihazı hiçbir zaman hasarlı kablo ile kullanmayınız. Cihazda herhangi bir nedenden dolayı hasar ya da arıza oluşmuş ise cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu durumda, gerekli olan bakım veya tamir için **Fakir Yetkili Servisi**'ne başvurunuz.
- 5.Cihazın kendisine ait olmayan aksesuarlar ile kullanımı hasara neden olabilir. Cihazı sadece kendi aksesuarları ile kullanınız.
- 6.Cihazı, hamur yoğurma sırasında düşmeyecek şekilde sabit bir yere koyunuz. Bu özellikle, ön program özelliklerini kullanırken ve cihaz kontrol edilemediğinde önemlidir. Kaygan yüzeylerde cihazın sabit kalabilmesi için altına ince bir plastik parça konulmalıdır.
- 7.Ekmek makinesi çalışırken etrafındaki diğer cisimlerden en az 10 cm uzak

durmalıdır. Cihaz açık havada kullanılamaz.

- 8.Elektrik kablosunun sıcak yüzeylere temas etmesini, keskin köşelerden sarkmasını engelleyiniz.
- 9.Cihazı hiçbir zaman elektrikli ya da gazlı sıcak bir fırının üzerinde ya da yakınında kullanmayınız.
- 10.Cihaza, sıcak marmelat ile dolu iken daha fazla özen gösteriniz.
- 11.Cihaz çalışırken pişirme kabını asla çıkarmayınız.
- 12.Tarifte yazandan daha fazla miktarda malzemeyi pişirme kabına koymayınız. Eğer belirtilen durum olursa, ekmek eşit olarak pişmez, hamur ise kaptan taşar. Talimatlara uyunuz.
- 13.Metal folyo vb. maddeler pişirme sırasında cihaza konmamalıdır. Bu maddeler kısa devreye ve yangına neden olmaktadır.
- 14.Cihazı kullanım sırasında kumaş vb. maddeler ile sarmayınız. Cihazın ürettiği ısı ve buhar rahatça açığa çıkmalıdır. Cihazın yanıcı maddeler ya da perdelerle temas etmesi yangın riski oluşturmaktadır.
- 15.Ekmek pişirmeden önce, ilk olarak tariflere uygun miktarda malzeme kullanmaya çalışınız. Bu şekilde hamurun pişerken kaptan taşmasını engelleyiniz.
- 16.Cihazın kasası sıcağa karşı izole edilmiştir. Ancak metal yüzeyler kullanım sırasında sıcak olacaktır. Cihazı kaldırmadan önce soğumasını bekleyiniz.

UYARI:

Cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Cihazı kılavuzda belirtilenin dışında farklı bir amaç için kullanmayınız.

Aksesuarlar;

- 1 adet ölçme kaşığı
- 1 adet ölçme bardağı

Kontrol Paneli

- 1. Dijital Ekran:** Seçilen programın bilgilerini, program numarasını, pişirme seviyesini ve ekmek ağırlığını gösterir.
- 2. AÇMA / KAPAMA Tuşu (START / STOP):** Programı çalıştırır ve durdurur.
- 3. Zaman Ayarı Tuşları: (TIMER)** Ön program zamanını ayarlar.

4. Renk Tuşu (COLOR): Ekmeğin kabuk rengini ayarlar.

5. Hamur Miktarı (LOAF): Ekmeğin gramajını 3 farklı kademede ayarlar.

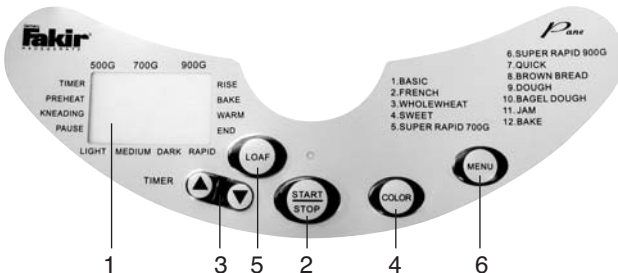
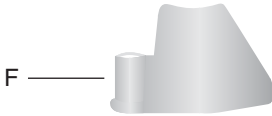
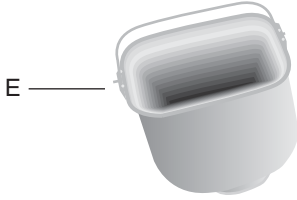
6. Menu Tuşu (MENU): “Ekmek Makinesi programlarında” belirtilen programları seçer.

Bu cihaz 230V AC / 50Hz elektrik akımı ile çalışmak üzere tasarlanmıştır. Ürünü farklı bir akım ile kullanmak ürüne zarar verebilir.

Parça Tanımlamaları

- A Kapak (çıkartılabilir)
- B Kulp
- C Kapak camı
- D Hava kanalı
- E Pişirme kabı

- F Yoğurma ve karıştırma aparatı
- G Pişirme bölümü
- H Kontrol Paneli
- I Paslanmaz çelik gövde
- J Yan kanal
- K ON/OFF açma-kapama tuşu



1. Normal
2. Beyaz Ekmek
3. Kepek Ekmeği
4. Tatlı Ekmek
5. Süper Hızlı 700g
6. Süper Hızlı 900g
7. Hızlı
8. Kahverengi Ekmek
9. Hamur
10. Bagel Hamuru
11. Reçel
12. Pişirme

KONTROL PANELİ

1. DİJİTAL EKРАН

Cihazın kullanıma hazır olduğunu ekrandan görebilirsiniz. Ekranda cihazın o anki programı görülür. “1 3:25” ekranda görüldüğünde, “1” seçilen program numarasını “3:25” de programın uzunluğunu gösterir. İki işaretin yeri kabuk rengini ve seçilen ağırlığı gösterir. Cihazın açılıştaki standart ayarı ağır ekmek ve normal kabuk rengine ayarlanmıştır. Kullanım sırasında programın durumu, program ilerledikçe sürenin de azaldığı ekrandan görülebilir. Cihazın zaman ayarı (timer), ısıtma, yoğurma, pişirme, sıcak tutma gibi program özellikleri de ekrandan görülebilir.

2. AÇMA / KAPAMA TUŞU (START / STOP)

Bu tuş, programları başlatıp durdurmak içindir. START/STOP tuşuna basıldığında, programın süresi ekranda yanıp sönmeye başlayacaktır. Programı durdurmak için istediğiniz an tuşa basabilirsiniz. Tuşa sesli uyarıyı duyana kadar basınız. Önceden belirtilen programının başlangıç noktası ekranda görülecektir. Eğer farklı bir program seçmek istiyorsanız, programı başlatmadan önce seçim tuşuna basınız.

3. ZAMAN AYARI TUŞLARI (TIMER)

Bu tuşlar ile pişirme süresini ayarlayarak ekmeğin hazır olmasını istediğiniz zamanı belirleyebilirsiniz. Makineyi çalıştırdığınızda ekran “1 3:25” görülecektir. Bu süre ekmeğin 3 saat 25 dakika sonra hazır olacağı anlamına gelmektedir. TIMER tuşu ile bu süreyi arttırabilirsiniz. Örneğin saat 22:00 da cihazı kurup sabah 07:00 da ekmeğin hazır olmasını istiyorsanız süreyi 9 saate ayarlamanız gereklidir. (22:00 + 9 saa t= 07:00 9 saate pişirme süresi dahildir.) Pişirme programını seçtikten sonra süreyi ayarlayınız ve Açma/Kapama düğmesine basınız. 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10

numaralı programlarda TIMER özelliği kullanılabilir. 6 ve 7 numaralı programlarda ise bu özellik kullanılamaz.

1 saat ısınma süresi de (pişirme programının bitiminden sonra) pişirme süresine eklenmelidir. Program süresine en fazla 12 saat 58 dakika eklenebilir.

4. RENK TUŞU (COLOR)

Ekmeğin kabuk rengi bu tuş ile ayarlanır. 3 kademeli ayar kullanılabilir.

AÇIK (light) - ORTA (medium) - KOYU (dark)

5. HAMUR MİKTARI TUŞU (LOAF)

Çeşitli programlardaki hamur miktarını ayarlar. 3 kademeli ayar kullanılabilir.

I	500 g'a kadar olan küçük ekmekler
II	700 g'a kadar olan orta büyüklükteki ekmekler
III	900 g'a kadar olan büyük ekmekler

6. MENU TUŞU (MENU)

Otomatik Ekmek Yapma Makinesi programlarında detaylı açıklanan uygun programlardan bir tanesini çalıştırmak için bu tuşu kullanınız.

1.NORMAL: Beyaz, buğday ve çavdar ekmeği için. En çok bu program kullanılır.

2.BEYAZ EKMEK: Özellikle açık beyaz ekmeğin hazırlanmasında kullanılır.

3.KEPEK EKMEĞİ: Kepek ekmeğin hazırlanmasında kullanılır.

4.TATLI EKMEK: Tatlı hamur hazırlamak için kullanılır.

5.SUPER HIZLI 700g: 700 gramlık ekmeği yoğurmak ve pişirmek için kullanılır.

6.SUPER HIZLI 900g: 900 gramlık ekmeği yoğurmak ve pişirmek için kullanılır.

7.HIZLI: Buğday-çavdar karışık ekmekleri hızlı hazırlamak için kullanılır.

8.KAHVERENGİ EKMEK: Kahverengi ekmek hazırlamak için kullanılır.

9.HAMUR: Hamur hazırlanmasında kullanılır.

10.BAGEL HAMURU: Bagel “amerikan çöreği” hamuru hazırlamak için kullanılır.

11.REÇEL: Marmelat ve reçel yapmak için kullanılır.

12. PİŞİRME: Ekmek ve keklerin pişirilmesinde kullanılır.

* 5, 6, 7 numaralı programlarda ılık sıvılar kullanınız.

OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ ÖZELLİKLERİ

Sesli Uyarı Özelliği:

Sesli uyarı;

- Bütün program tuşlarına basıldığında,
- Normal, kepek ve tatlı ekmek yapımındaki ikinci yoğurma sırasında fındık,meyve vb. malzemelerin ekleneyeceği zaman,
- Program sona erdiğinde, çalışacaktır. Pişirmenin sona erdiği sırada sesli uyarı birkaç defa çalacaktır.

Tekrar özelliği:

Eğer kısa süreli (yaklaşık 5 dakika) bir elektrik kesintisi olursa, elektrik geldiğinde cihaz kaldığı yerden devam edecektir. Bunun için programın yoğurma işlemine gelmiş olması gerekir. Aksi takdirde, programa yeniden başlamanız gerekecektir.

Güvenlik özellikleri:

Eğer cihazın sıcaklığı son kullanımdan sonra tekrar çalıştırmak için çok yüksek ise, START tuşuna basıldığında ekranda E01 yazacak ve cihaz sinyal ile uyarı verecektir. Bu durumda, ekrandaki E01 uyarısı silinene kadar START/STOP tuşuna basmaya devam ediniz. E01 ekrandan silindiğinde temel ayarlar gözükecektir. Cihazı tekrar çalıştırmak için soğumasını bekleyiniz.

OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ PROGRAMI AŞAMALARI

1.Pişirme kabının takılması

Yapışmaz yüzeyli pişirme kabını pişirme bölümünün tam ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabını yerleştirdikten sonra üstten hafifçe itip yerine oturtunuz. Geri çıkartmak için taşıma sapından çekiniz.

DİKKAT:

TAŞIMA SAPINI PİŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA ÇOK SICAK OLACAĞINDAN ÇIPLAK ELLE TUTMAYINIZ. LÜTFEN, FIRIN ELDİVENİ KULLANINIZ.

2.Malzemelerin eklenmesi

Verilen tarife göre malzemeleri pişirme kabına ekleyiniz.

3.Program seçimi

Cihazın arka tarafındaki fonksiyon seçme tuşunu (L) ON konumuna getiriniz. İsteddiğiniz programı MENU tuşuna basarak seçiniz. Seçtiğiniz programa göre hamur miktarını da ayarlayınız. Ekmeğin kabuk rengini de seçiniz. Programın süresini TIMER tuşu ile belirleyiniz. START / STOP düğmesine basınız.

4.Hamurun karıştırılması ve yoğrulması

Ekmek makinesi hamuru kıvama gelene kadar otomatik olarak karıştırır ve yoğurur.

5.Hamurun kabarması

Son yoğurmasından sonra, ekmek makinesi hamurun kabarması için en uygun sıcaklığı ayarlar.

6.Pişirme

Ekmek makinesi pişirme zamanı ve ısısını otomatik olarak ayarlar. Eğer pişirme sonunda ekmek istediğinizden daha açık bir renkte ise, ekmeğin rengini koyulaştırmak için pişirme menüsünü kullanınız. Bunu yapabilmek için, START/STOP tuşuna basınız, pişirme programını seçiniz (12). Ekmek istediğiniz seviyeye ulaştığında pişirmeyi durdurunuz.

7.Sıcak tutma

Pişirme işlemi bitince, cihaz ekmek ya da speşyalin hazır olduğunu belirten bir sesli uyarı verecektir. Bu anda 1 saatlik sıcak tutma süresi başlar.

8.Program sonu

Program sona erdiğinde, lütfen fonksiyon seçme tuşunu (L) OFF konumuna getirerek cihazı kapatınız. Pişirme kabını fırın eldiveni kullanarak çıkartınız. Kabı ters çeviriniz. Eğer ekmek kendi kendine düşmez ise, yoğurma mekanizmasını ekmek düşene kadar ileri geri oynatınız.

Eğer mekanizma ekmeğin içine takılmış ise hafifçe yukarı itiniz ve durumu net olarak görmeye çalışınız.

Bir bıçak yardımı ile takılan parçayı kesiniz ve yoğurma aparatını çıkartınız. Pişirme işlemi istenildiği zaman START / STOP tuşu kullanılarak durdurulabilir. Aynı anda cihaz bir uyarı sinyali verir ve kontrol lambası kapanır.

HAMUR KABARTMAK İÇİN CİHAZIN ISITILMASI

Isıtma sadece oda sıcaklığı 25°C'nin altında ise çalıştırılmalıdır. Eğer oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde ise malzemeler zaten uygun sıcaklıktadır ve ön ısıtmaya gerek yoktur. İlk ve ikinci kabartmalar için oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde olmalı veya ek bir ısıtma olmadan hamurun kabarmabilmesi için yeterli olmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce ekmek makinesinin pişirme kabını hafif deterjanlı su ile yıkayınız ve yoğurma aparatını temizleyiniz. (Suya daldırmayınız)
- İlk kullanımdan önce pişirme kabının yapışmaz yüzeyini korumak için ısıya dayanıklı yağ ile 10 dakika boyunca ısıtılması önerilir. İşlem bitip cihaz soğuduktan sonra kaptaki kalan yağı bir bez yardımı ile temizleyiniz. Bu işlemi zaman zaman tekrar ediniz.
- Cihazı temizlemek ve saklamak için mutlaka soğumasını bekleyiniz. Cihazın soğuması yaklaşık 30 dakika sürer ve bu süre sonunda cihaz tekrar pişirme ve yoğurma için hazırdır.

- Temizlik sırasında fişi prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Hafif bir deterjan kullanınız. Asla kimyasal temizleyiciler, fırın temizleyicileri, gaz veya kaplamayı çizebilecek deterjanlar kullanmayınız.
- Kapak, kasa ve pişirme bölümündeki tüm malzemeleri ve kırıntıları nemli bir bez ile temizleyiniz.

CİHAZI ASLA SUYA DALDIRMAYINIZ VE PİŞİRME BÖLÜMÜNÜ SU İLE DOLDURMAYINIZ!

Daha kolay bir temizlik için cihazın kapağını dikey konuma getirip çekerek çıkartabilirsiniz.

- Pişirme kabının dışını nemli bir bez ile temizleyiniz. Kabin iç kısmının temizliğinde az miktarda sıvı deterjan kullanılabilir.
- Yoğurma kancası ve dönme milleri kullanımdan sonra hemen temizlenmelidir. Eğer yoğurma kancaları kabin içinde kalırlarsa çıkartılmaları zorlaşacaktır. Böyle bir durumda kabı sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra yoğurma kancasını çıkartınız.
- Pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahiptir. Bu yüzden kabın temizliği sırasında yüzeyine zarar verebilecek metal cisimler kullanmayınız. Kaplamanın rengi kullanım ile birlikte değişecektir. Bu değişiklik kabın etkinliğini etkilemez.
- Cihazı saklamadan önce soğuduğundan, temizlendiğinden ve kurulandığından emin olunuz. Cihazı kapağı kapalı şekilde saklayınız.

PİŞİRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

- **Ekmek piştikten sonra kaba yapışıyor.**
Ekmeğin soğuması için 10 dakika bekleyiniz. Kabı ters çeviriniz. Eğer gerekli ise yoğurma kancasını ileri geri oynatınız. Pişirmeden önce kabı yağlayınız.

- **Ekmek içinde yoğurma kancalarından dolayı boşluklar oluşması nasıl engellenir?**

Hamurun son kez kabarmasından önce elleriniz ile yoğurma kancasını çıkartabilirsiniz. Programa bağlı olarak ekranda bir süre yazacaktır(yaklaşık 1 saat 30 dakika). Eğer bu şekilde yapmak istemiyorsanız, kancayı piştikten sonra çıkartabilirsiniz.

- **Kabarmaya bırakıldığında hamur kaptan taşıyor.**

Bu durum özellikle tariftekenden daha fazla buğday unu kullanıldığında ortaya çıkar.

Çözüm;

- Un miktarını azaltınız ve diğer malzemelerin miktarlarını da ayarlayınız. Ekmek hazır olduğunda, hacmi yeterince büyük olacaktır.
- Bir servis kaşığı kadar ısıtılmış sıvı margarini hamurun üzerine sürünüz.

- **Ekmek hala daha kaptan taşıyor,**
Eğer ekmeğin ortasında V şeklinde bir boşluk var ise, unda yeterli miktarda glüten yok demektir. Bunun anlamı buğday az miktarda proteine sahiptir ya da un fazla nemlidir.

Çözüm;

500 g buğday için bir servis kaşığı buğday glütene ekleyiniz.

Eğer ekmeğin ortasında yuvarlak şekilli bir boşluk oluşursa, bunun nedenleri

- Su sıcaklığının çok yüksek olması,
- Çok fazla su kullanılması,
- Unda yeterince glüten olmaması,
- Pişirme sırasında kapağın açılması, olabilir.

- **Pişirme sırasında ekmek makinesinin kapağı ne zaman açılabilir?**

Genel olarak, yoğurma devam ettiği sürece kapağı açmak mümkündür. Bu sıralarda az miktarda un ve sıvı eklenebilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra kapağı açmayınız.

- **Çavdar unu kullanılırken ne yapılmalıdır?**

Çavdar ununda glüten bulunmamaktadır ve bu yüzden, ekmek çok az kabarrır. Daha rahat sindirilebilir bir ekmek yapmak için maya ve kepek unu eklenmelidir.

- **Undaki glüten nedir?**

Unun tip numarası ne kadar yüksek ise, un içindeki glüten miktarı o kadar düşük olacak ve hamur o kadar az kabarmaktadır.

- **Taze ekmekler nasıl daha kolay sindirilebilir hale getirilir?**

Haşlanmış bir patates una eklenir ve hamurda yoğrulursa, taze ekmek o kadar kolay sindirilir.

- **Ne kadar maya kullanılmalı?**

Maya miktarı için kutu üstünde belirlenmiş miktarları kullanınız ve kullandığınız un miktarına göre miktarları ayarlayınız.

- **Eğer ekmekten maya tadı alınıyorsa ne yapılmalı?**

- Eğer şeker kullanıyorsanız, şeker miktarını azaltınız. Ekmek daha hafif olacaktır.
- Küçük ekmekler için 1,5 büyük ekmekler için 2 yemek kaşığı sirkeyi ekmeğin suyuna ekleyiniz.
- Su yerine yağlı süt kullanınız. Bu bütün tarifler için geçerlidir ve ekmeğin tazeliğini sağlar.

- **Neden fırında yapılan ekmek ile ekmek makinesinde yapılan ekmeklerin tatları farklıdır?**

Bu durum nem farkından kaynaklanır. Fırında yapılan ekmekler geniş pişirme alanından dolayı daha kuru pişer. Ancak ekmek makinesinde ekmekler daha nemli ortamda piştiklerinden tatlarında farklılıklar oluşur.

PIŞİRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Hava kanallarından duman çıkıyor.	Malzemeler pişirme bölümüne ya da pişirme kabının dışına yapıyorlar.	Fişi prizden çekiniz ve pişirme kabının dışını ya da pişirme bölümünü temizleyiniz.
Ekmek ortaya doğru çekiliyor ve orada nemleniyor.	Ekmek, pişirme ve sıcak tutma işlemlerinden sonra makine içinde fazla durmuştur.	Sıcak tutma süresi bitmeden önce ekmeği cihazdan çıkartınız.
Ekmek, pişirme kabından çıkmıyor.	Ekmeğin en alt kısmı yoğurma kancasına takılıyordur.	Pişirme işleminden sonra yoğurma kancasını temizleyiniz. Eğer gerekli ise, pişirme kabını sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra pişirme kancasını kolayca yerinden çıkartabilir ve temizleyebilirsiniz.
Malzemeler iyice karışmıyor ya da ekmek düzgün şekilde pişmiyor.	Yanlış program seçilmiştir.	Seçilen menüyü ve diğer ayarları kontrol ediniz.
	Cihaz çalışırken START/STOP düğmesine basılmıştır.	Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız.
	Cihaz çalışırken kapak birkaç defa açılmıştır.	Cihazın kapağı yalnızca ekran üzerindeki süre 1:30 dan fazla ise açılabilir.(Sadece 1,2,3 ve 4 nolu programlarda kullanılabilir.) Kapağın iyi kapatıldığından emin olunuz.
	Cihaz çalışırken uzun bir elektrik kesintisi olmuştur.	Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız.
	Yoğurma kancası dönemiyor.	Yoğurma kancasının hamur parçaları tarafından tıkanmadığından emin olunuz. Bunun için pişirme kabını çıkartınız ve yoğurma kancasının dönüp dönmediğini kontrol ediniz. Eğer durumun bu değilse, Fakir Yetkili Servisi 'ne başvurunuz.
Cihaz çalışmıyor. Zaman sinyali kesiliyor ve ekranda E01 uyarısı gözüküyor.	Cihaz önceki pişirmeden dolayı hala daha sıcaktır.	Normal program başlayana kadar START/STOP tuşuna basınız. Fişi prizden çekiniz, pişirme kabını çıkartınız ve oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Daha sonra fişi takınız ve tekrar başlayınız.
“EEE” veya benzer bir sinyal ekranda görülüyor.	Program hatası veya elektronik hata	Cihaz testi için fişi prizden çekiniz ve menü tuşuna basılı tutarak fişi tekrar prize takınız. Tuşu bıraktığınızda menü testi başlayacaktır. Fişi tekrar çekiniz ve takınız. Ekranda normal program gözükcektir. Eğer normal program gözükmez ise, Fakir Yetkili Servisi 'ne başvurunuz.

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Ekmek çok hızlı kabarıyor.	- Fazla maya ya da fazla un koyulmuş veya yeterli miktarda tuz yok,	a / b
Ekmek yeterince kabarmıyor.	- Yeterli miktarda maya eklenmemiş, - Maya taze olmayabilir, - Eklenen sıvılar (süt, su, yumurta vb.) çok sıcak, - Maya ile sıvı birbirleri ile temas etmişler, - Yanlış veya bayat un eklenmiştir, - Eklenen sıvı miktarı ya çok az ya da çok fazladır, - Yetersiz miktarda şeker eklenmiştir,	a / b e c d e a / b / g a / b
Hamur fazla kabarıp kaptan taşıyor.	- Eğer su yumuşak ise mayalanma daha iyi gerçekleşir ve hamur daha çok kabırır, - Fazla koyulan süt de daha iyi mayalanmaya neden olur,	f c
Ekmek ortaya doğru çöküyor.	- Hamur hacmi pişirme kabından daha büyüktür, - Mayalanma, suyun veya pişirme bölümünün aşırı sıcak olmasından yada aşırı nemden dolayı çok hızlı ve kısa sürmüştür. Sıcak sıvılar hamurun çabuk kabarmasına neden olur ve hamur pişirmeden önce kabın ortasına çöker, - Tuz veya şeker eklenmemiştir, - Eklenen sıvı miktarı çok fazladır,	a / f c / h / i a / b h
Hamurda topaklanma oluyor.	- Çok fazla un ya da az miktarda sıvı eklenmiştir, - Yeterince maya veya şeker eklenmemiştir, - Malzemeler fazla konulmuştur, - Un taze olmayabilir,	a / b / g a / b b e
Ekmeğin içi pişmiyor.	- Sıvı miktarı ya çok az ya da çok fazla, - Pişirme bölümü fazla nemlidir, - Sıvı malzemeli tarifler, örn. Yoğurt,	a / b / g h g
Yarılmış ya da kaba şekil veya çok fazla boşluk oluşuyor.	- Çok fazla su eklenmiştir, - Tuz eklenmemiştir, - Pişirme bölümünün nemi çok fazla ya da eklenen su çok sıcaktır, - Çok fazla sıvı,	g b h / i c
Mantar şekilli pişmemiş yüzey oluşuyor.	- Ekmek hacmi pişirme kabı için fazla büyük, - Çok fazla un eklenmiştir, - Çok fazla maya ya da yetersiz tuz, - Çok fazla şeker eklenmiştir, - Şekerden başka tatlı malzemeler de kullanılmıştır.	a / f f a / b a / b b
Parçalar eşit değil veya ortada kümelenme oluyor.	- Ekmek yeterince soğumamıştır. (İçindeki buhar henüz çıkmamıştır.	j
Ekmeğin kabuğu üzerinde un kalıyor.	- Yoğurma sırasında un yeterince işlenememiştir.	g / i

Sorunlar için çözümler

- a) Malzemeleri düzgün şekilde ölçünüz.
- b) Malzeme ölçülerini ayarlayınız ve tüm malzemelerin eklendiğinden emin olunuz.
- c) Başka bir sıvı kullanınız veya oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Tarifte yazan malzemeleri sırasına uygun olarak ekleyiniz. Unun ortasını açınız ve mayayı ekleyiniz. **Maya ile sıvının temas etmesine izin vermeyiniz.**
- d) Sadece taze ve iyi saklanmış malzemeleri kullanınız.
- e) Malzemelerin toplam miktarını azaltınız. Belirlenen un miktarından daha fazlasını kullanmayınız. Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltınız.
- f) Sıvı miktarını düzeltiniz. Eğer su içeren malzemeler kullanılırsa, eklenecek sıvı ölçüsü azaltılmalıdır.
- g) Çok nemli havalarda suyu 1-2 kaşık eksik ekleyiniz.
- h) Sıcak havalarda zaman ayarını kullanmayınız. Soğuk sıvılar kullanınız.
- i) Piştikten sonra ekmeği pişirme kabından çıkarınız ve kesmeden önce 15 dakika soğuması için bekleyiniz.
- j) Maya ya da tüm malzeme miktarlarını 1/4 oranında azaltınız.
- k) Kabı asla yağlamayınız.
- l) Hamura 1 kaşık buğday glütenu ekleyiniz.

Ekmeklerinizi hazırlarken kullanılan sıcak sıvılar (su, süt vb.) mayalanmayı hızlandırır. Bunun sonucu ekmek yeterince kabarmamaktadır. Böyle bir durumda kullandığınız malzemenin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz. Malzemeleri eklerken sıvılar ile mayanın temas etmesine izin vermeyiniz.

TARİFLER

1. Malzemeler

Malzemeler, yapacağınız ekmeğin tadını ve şeklini belirleyeceği için, bunların ölçüleri, hangisinin hangi sırayla ekleneceği oldukça önemlidir.

- Sıvı, un, tuz, şeker ve maya gibi en önemli malzemeler hamurun ve ekmeğin

başarısında önemli bir paya sahip olduklarından, bu malzemelerin kullanımında doğru ölçülere dikkat etmek gereklidir.

- Eğer hamuru çabuk hazırlamanız gerekiyorsa, ılık malzeme kullanınız. Eğer zaman ayarlayıcısını kuracaksanız, soğuk malzemelerin kullanılması tavsiye edilir. Böylece mayalanmanın erken başlaması engellenmiş olur.
- Margarin, yağ ve süt ekmeğin tadını belirler.
- Şeker miktarı % 20 düşürülerek, ekmeğin tadı bozulmadan kabuğun daha hafif ve daha ince olması sağlanabilir. Eğer ekmeğin kabuğunun daha yumuşak ve daha hafif olmasını istiyorsanız şeker yerine bal koyunuz.
- Yoğurma sırasında unda oluşan glüten ekmeğin yapısını belirler. İdeal un %40 kepek unu ve %60 beyaz undan oluşur.
- Eğer az kepekli ya da kepeksiz bir ekmek yapmak istiyorsanız, hazırlayacağınız hamuru önceden kendinizin de karıştırması gerekir.
- Eğer ekmeğinize tahıl parçaları koymak istiyorsanız, bu tahılları bir gece önceden suda bekletiniz. Un ve sıvı miktarını 1/5 oranında azaltınız.
- Maya çavdar unu ile mutlaka kullanılmalıdır. Maya süt ve acetobacteria içerdiğinden dolayı ekmeği daha hafif yapacaktır. Konsantre maya tozları verilen tariflerde kullanılmıştır. Tariflerde verilen talimatları yerine getiriniz. Eğer belirtilenden daha az maya kullanılırsa ekmek kolayca ufalanacaktır.
- Sıvı mayalar da kullanılabilirler. Paket üzerinde verilen ölçü miktarlarını kullanınız. Sıvı maya ile ölçme bardağını kullanınız ve mayayı da tarifte verilen diğer sıvı malzemeler gibi ekleyiniz.

- Kepek mayası kuru olduğundan hamurun tazeliğini, tadını ve şekil almasını geliştirir. Çavdar mayasından daha hafiftir.
- Buğday glütene buğday proteinlerinden sağlanan doğal bir katkı maddesidir. Ekmeği daha hafif ve daha hacimli yapar. Ekmek pişme sırasında daha nadir ortaya doğru çöker ve sindirilmesi daha kolay olur.

2. Ölçülerin ayarlanması

Eğer ölçülerin artırılması ya da azaltılması gerekiyorsa, tarifteki oranların sağlandığından emin olunuz. En iyi ekmeği yapabilmek için, ölçülerin ayarlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- **Sıvılar / Un:** Un çok ince olmamak şartıyla yumuşak ve kolayca yoğrulabilir olmalıdır. Yavaş yoğurma ile hamur topları yapılabilir. Ancak çavdar ve tahıl ekmeklerinde bunlar yapılamaz. İlk yoğurmadan 5 dakika sonra ekmeği kontrol ediniz. Eğer hamur çok nemli ise kıvama gelene kadar un ekleyiniz. Eğer hamur çok kuru ise yoğurma sırasında bir kaşık su ilave ediniz.
- **Sıvıların değiştirilmesi:** Sıvı malzeme kullandığınızda (yoğurt vb.), gerekli sıvı miktarı azaltılmalıdır. Yumurta kullanırken içlerini ölçme bardağına boşaltınız ve diğer gerekli sıvıları da ekleyip istenilen seviyeye kadar doldurunuz. Eğer deniz seviyesinden çok yüksek bir yerde (750m ve daha yüksek) oturuyorsanız, hamur daha hızlı kabarmaktadır. Bu durumda maya miktarı 1/2 veya 1/4 servis kaşığı oranında azaltılarak, yarım çay kaşığına indirilmelidir. Yumuşak suya sahip yerlerde de aynısı geçerlidir.

3. Malzemelerin eklenmesi, ölçülmesi ve malzeme miktarları

Her zaman öncelikle sıvıları daha sonra un ve diğer malzemeleri en son olarak da mayayı ekleyiniz. Mayanın sıvılar ile temas etmesine izin vermeyiniz.

- Ölçme için her zaman aynı ölçü kaplarını

kullanınız. Bunun için ya ölçme kaşığını ya da kendi evinizdeki kaşıklardan birini kullanınız.

- Gram ağırlıkları tam olarak ölçülmelidir.
- Mililitre ölçümleri için ölçme bardağını kullanabilirsiniz. Ölçme bardağının üzerinde 30ml den 300ml' ye kadar bir ölçek bulunmaktadır.
- Meyve, fındık veya tahıl malzemeler, Eğer diğer malzemeleri eklemek isterseniz, bunu sadece sinyali duyduğunuz özel programlar ile yapabilirsiniz. Eğer malzemeleri önce eklerseniz, yoğurma sırasında ezileceklerdir.

4. Pane Otomatik Ekmek Yapma Makinesi için tarifler

Aşağıdaki tarifler farklı ölçüdeki ekmekler içindir. Malzemelerin toplam ağırlığı 900 gramı aşmamalıdır.

Eğer tarifte herhangi bir seviye belirlenmemiş ise, bu programda daha az ya da daha çok malzeme kullanılabileceği anlamına gelir.

5. Ekmek ağırlıkları ve hacimleri

- Aşağıdaki tariflerde ekmek ağırlığı ile ilgili kesin rakamlar vardır. Tariflerde beyaz ekmeğin, kepekli ekmekten daha hafif olduğunu göreceksiniz. Bu beyaz unun daha fazla kabarmasından kaynaklanmaktadır ve bu yüzden kabarma miktarı kontrol edilmelidir.
- Kesin ağırlık rakamlarına rağmen farklılıklar olabilir. Ekmeğin gerçek ağırlığı hazırlama sırasındaki odadaki nem miktarına bağlıdır.
- Ağırlıklı olarak buğdaydan oluşan ekmekler, son kabarmadan sonra büyük bir hacme ulaşırlar ve pişirme kabının bitiminden taşabilir ancak dökülmezler. Bu yüzden hamurun üst kısmının renginin kabın içindeki kısma göre daha koyu olması normaldir.
- Tatlı ekmekler hazırlamak için HIZLI ve SUPER HIZLI programlardan birini seçtiğinizde malzeme miktarını azaltıp daha hafif ekmekler hazırlayabilirsiniz.

6. Pişirme sonuçları

- Pişirmenin sonucu birçok faktöre bağlıdır (su, havadaki nem, yükseklik, vb.). Bu yüzden, tariflerdeki miktarlar adapte edilebilir miktarlardır. Tarifi ilk kez hazırlarken başarısız olursanız, nerede hata yaptığınızı bulmaya çalışınız ve tekrar deneyiniz.
- Eğer ekmeğiniz pişirme sonunda soluk olursa, pişirme programını kullanarak rengini koyulaştırabilirsiniz.
- Zaman ayarını kullanmadan önce ilk olarak bir tane deneme ekmeği hazırlamanız önerilir.

EKMEK TARİFLERİ

BEYAZ EKMEK

Malzemeler:

Program 1 / 700 g

- 275 ml su veya süt
- 450 g beyaz un
- 1.5 yemek kaşığı süt tozu
- 1.5-2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı esmer şeker
- 25 g yağ veya tereyağı
- 0.5 çay kaşığı kuru maya

KEPEK EKMEĞİ

Malzemeler:

Program 3 veya 4 / 700 g

- 275 ml su veya süt
- 450 g kepek unu
- 1.5 yemek kaşığı süt tozu
- 1.5-2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı esmer şeker
- 25 g yağ veya tereyağı
- 0.5 çay kaşığı kuru maya

%50 TAM BUĞDAY EKMEĞİ

Malzemeler:

Program 3 veya 4 / 700 g

- 275 ml su veya süt
- 225 g tam buğday unu
- 225 g beyaz un
- 1.5 yemek kaşığı süt tozu
- 1.5-2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı esmer şeker
- 25 g yağ veya tereyağı
- 0.5 çay kaşığı kuru maya istenirse
1 çay kaşığı kepek katılabilir

ÇİKOLATALI ÇAVDAR EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1/2 su bardağı Söke® Çavdar Unu Karışımı
- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 25 g margarin
- 2/3 su bardağı çikolata parçacığı
- 2/3 su bardağı Söke® un
- 1 su bardağı su
- 3 çay kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1,5 çay kaşığı kuru maya

Hazırlanışı:

- ✓ Ekmek makinesinin tavaasına, su süt ve yumurtayı dökün.
- ✓ Üzerine Söke® Çavdar Unu Karışımını, Söke® un'u ve kakaoyu ilave edin.
- ✓ Margarini ekleyip, tuz ve şekeri pişirme kabının ayrı köşelerine dökün.
- ✓ Kuru mayayı da ekleyip, makinenizi 'normal' konumunda çalıştırın.
- ✓ Makineniz yoğurma işlemini tamamladığında verdiği 'uyarı' sesinden sonra çikolata parçacığının tamamını ilave edin.
- ✓ Ekmeğiniz pişince, tavadan çıkarmak için bir müddet soğumasını bekleyin.

ÇAVDARLI SANDVIÇ EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1 1/2 su bardağı Söke® Çavdar Unu Karışımı
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 2 su bardağı Söke® un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2,5 çay kaşığı kuru maya

Hazırlanışı:

- ✓ Ekmek makinesinin tavaasına, sıvı malzemelerin tamamını dökün.
- ✓ Söke® Çavdar Unu Karışımını ve Söke® Un'u ilave edin.
- ✓ Karışımın üzerinde küçük bir havuz açarak, mayayı ilave edin.
- ✓ Makinenizi 'normal' konumuna ayarlayıp, programı başlatın.
- ✓ Program tamamlanınca bir müddet bekleyip, soğuduğundan emin olunca tavayı ters çevirerek ekmeğinizi çıkarın.

BALLI KÖY EKMEĞİ

Malzemeler:

- 5 su bardağı Söke® Köy Ekmeği Karışımı
- 1 3/2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı zencefil
- 3,5 yemek kaşığı bal
- 5 yemek kaşığı erimiş margarin
- 1 poşet kuru maya (4 çay kaşığı)

Hazırlanışı:

- ✓ Ekmek makinesinin tavaasına, önce tüm sıvı malzemeleri sonrasında, Söke® Köy Buğday Unu Karışımını, Söke® Un'u ve zencefil dökün.
- ✓ Üzerine küçük bir havuz açarak kuru mayayı ilave edin.
- ✓ Makinenizi 'normal' konumuna alıp, programı başlatın.

TAM BUĞDAY UNU EKMEĞİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı Söke® Tam Buğday Unu Karışımı
- 3/4 su bardağı süt
- 3 çay kaşığı şeker
- 2,5 çay kaşığı kuru maya
- 3 1/2 su bardağı Söke® un
- 2/3 su bardağı su
- 25 g margarin

Hazırlanışı:

- ✓ Ekmek makinesinin tavaasına, önce tüm sıvı malzemeleri sonrasında, Söke® Tam Buğday Unu Karışımını ve Söke® Un'u dökün.
- ✓ Üzerine küçük bir havuz açarak kuru mayayı ilave edin.
- ✓ Makinenizi 'normal' konumuna alıp, programı başlatın.

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the Pane Automatic Bread Making Machine. The appliance is completely automatic and extremely user-friendly.

Safety Instructions

Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces, Use oven cloths! The bread making machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Keep your eye on the appliance when children around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
4. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happen to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
5. The use of accesories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purposes.
6. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
7. The bread making machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
8. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example that children may grab it.
9. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stove top or a oven.
10. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids(marmalades)!
11. Never remove the baking tin while the appliance is still working.
12. Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than that required by the recipe! If this should happen, bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
13. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
14. Never cover the appliance with towels or other materials during use! The heat and steam must be free to escape. Danger of fire if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
15. Before trying to bake a given type of bread overnight, try to recipe first while keeping an eye on it to make sure that the doses of ingredients are correct, heat the dough is not too thick or thin that the quantity is too much and the hence risk is overflowing.
16. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal part become hot during use. Leave the appliance to cool before putting it away.

The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instrucionts here in provided.

Accessories:

- 1 measuring spoon
- 1 measuring beaker

Control Panel

1. **LCD display** It shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time.)
2. **START/ STOP key** To start and stop the program
3. **TIMER keys** To set the program timer.

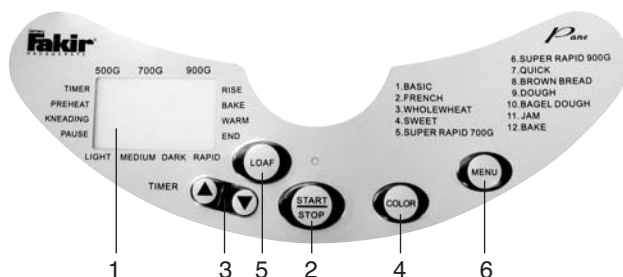
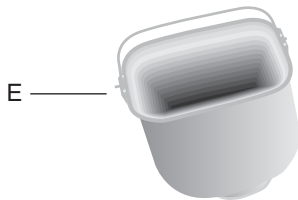
Parts and Drawings

- A. Cover, removable
- B. Handle
- C. Viewing Point
- D. Vent
- E. Baking tin.

4. **COLOR key** To start the desired level of browning.
5. **LOAF key** To set 3 weight levels as described below.
6. **MENU key** To select the programs described in the bread baking machine programs

This appliance is designed to work with 230V AC / 50Hz Voltage. Using the appliance with different voltage may give damage to it.

- F. Kneading pegs
- G. Baking compartment
- H. Control Panel
- I. Stainless steel casing
- K. Lateral vent
- L. ON/OFF function switch



CONTROL PANEL

1. DISPLAY

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program.”1 3:25” appears on the display. The “1” specifies which program has been chosen and the “3:25” is the length of the program. The position of two markings shows the degree of browning that has been selected and the weight. The basic setting after switching the appliance on is “superior weight” and “medium browning level”. During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively. Other parts of the programme such as the timer, heating, kneading, pause, rising baking, keeping warm and programme end are also shown in the display.

2. START / STOP key

To start and stop the program. As soon as the START/STOP key pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If you want to use a different programme, please select this using the MENU button before starting the programme.

3. TIMER keys

The following programs can be started with the timer: NORMAL (1), WHITE BREAD (2), SWEET BREAD (4), WHOLEMEAL (3), DOUGH (9), BROWN BREAD (8) and BAGEL DOUGH (10). The RAPID (7) and SUPER RAPID (6) programs can not be started with the timer. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warning time (after the end of the baking process). The maximum time delay is 12 hours and 58 minutes per programme.

Example:

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME key until 10.30 appears, that is to say the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready.

When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc. !

4. COLOR key

The desired browning level is set with this key: LIGHT-MEDIUM-DARK

5. LOAF key

It provides for the following settings in the various programme (see table):

LEVEL I	= for small bread weights up to 500 g
LEVEL II	= for medium bread weights up to 700 g
LEVEL III	= for large bread weights up to 900 g

6. MENU key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the “Bread Baking Machine Program Phases” table. Use the programs for the following specialties.

- 1. BASIC** For white and wheat rye bread This program is used the most.
- 2. FRENCH** For the preparation of particularly light white bread.
- 3. WHOLEWHEAT** For wholemeal bread
- 4. SWEET BREAD** for preparing sweet yeast dough for example
- 5. SUPER RAPID 700g** for the kneading and baking of bread loafs of up to 700g
- 6. SUPER RAPID 900g** for the kneading and baking of bread loafs of up to 900g.
- 7. QUICK** for faster preparation of white and mixed wheat and rye bread
- 8. BROWN BREAD** for preparing brown bread, pumpernickel etc.
- 9. DOUGH** For the preparation of dough.
- 10. BAGEL DOUGH** for preparing bagel dough (bagel is an American “roll”)
- 11. JAM** To cook marmelades and jams
- 12. BAKE** To brown bread or cakes

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off.

- When pressing all the program keys;
- During the second kneading cycle of the NORMAL, WHOLEMEAL, SWEET BREAD, programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.

During the warning phase at the end of the baking procedure the acoustic signal rings several times.

Repeat function

If there is a brief power cut of cup to approximately five minutes the programme position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high for a new program after using the appliance previously, E 01 will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOP key until the E 01 message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

The BAKING program can be started immediately even when the appliance is still hot.

BREAD BAKING MACHINE PROGRAM PHASES

1. Insert the baking tin

Place the non-stick coated baking tin exactly

in the middle of the base inside the baking space. When the baking tin is pressed lightly in the centre the fixing device locks into place. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.

Caution!

The handle is hot after baking. Please use an oven cloth or similar item.

2. Put the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin, the order specified in the relevant recipe.

3. Select program

Turn the function selector switch (L) on the back of the device to ON. Select the desired program with the SELECTION key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the TIME key to set the time when the program is to be started. Press the START/STOP key.

4. Mix and knead the dough

The bread baking machine mixes and kneads the automatically until it reaches the right consistency.

5. Leave the dough to rise

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

6. Baking

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baking program, use the BAKING program to let it brown more. To do so, press the START/STOP key, then select the BAKING program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

7. Warming

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be removed. The 1 hour warming time starts immediately.

8. End of the program phases

After the programme has finished, please switch the device off by turning the function switch(L) to OFF. Now remove the baking tin using an oven cloth, turn it over and if the loaf does not fall out onto the grid immediately-turn the kneading mechanism backwards and forwards a few times from underneath until the bread falls out. If the kneading hook becomes stuck in the bread, move it slightly upwards so that you can see the position of the propeller. Then use a knife to cut along the propeller. You can easily remove the kneading hook.

Baking can be stopped at any time by pressing the START/STOP button. At the same time a sound is heard and control lamp goes off.

Heating the appliance to make the dough rise

The heating is switched only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

Cleaning and Maintenance

Before using the appliance for the first time wash the bread making machine's baking tin (never dip in the water) with a mild detergent and clean the kneading parts.

It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant Grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the non-stick coating. Operation can be repeated from time to time.

After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.

Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.

Remove all the ingredients and crumb from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never dip the appliance in water nor fill the baking compartment with water! For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.

Wipe the outside of the baking tin with a moist towel. The inside of the tin can be washed with some detergent liquid. Do not leave it too long dipped in water.

Both the kneading pegs and drive shaft need to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.

The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of coating changes over the course of time. This change does not affect its effectiveness in any way whatsoever.

Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool and dry. Put the appliance away with the lid closed.

Questions & Answers on Baking The bread sticks to the container after baking

Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking-turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.

How do you avoid forming of holes in bread owing to the presence of the kneading pegs

You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours. If you do not wish to do so, remove the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.

The dough spills over when it is left to rise

This happens in particular when wheat flour is used owing to its greater content of gluten.

Remedy:

- Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
- Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.

The bread rises and spills over anyway

- If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein. It happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
Remedy:
add one tablespoon of wheat gluten for 500g of wheat.
- If the bread has a tunnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
 - The water temperature was too high;
 - Too much water used;
 - The flour was poor in gluten
 - Draft caused by opening the lid while baking.

When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?

Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.

If the bread must have particular aspect after baking, proceed as follows before the last

rising phase (Depending on the program the display must still mount to a total time of approximately 1:30 hours.) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

What must be done when using rye flour?

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises, in order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made.

The dough will rise only if one part of white flour is added four parts of rye flour without gluten.

What is the gluten in flour?

The higher the type number - the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise. The highest quantity of gluten is contained in white flour.

How can fresh bread be made easier to digest?

If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.

What doeses of rising agent should be used?

For yeast and leaven which must be brought in different quantities follow the producer's instructions on the package and adapt the quantity to the amount of flour used.

What can be done if the bread tastes of yeast?

- Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
- Add 1,5 tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
- Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?

It depends on the different degree of humidity; the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine moister.

Questions & Answers On Bread Baking Machines

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out off the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the total is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shaft after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours (only for programmes "1,2,3,4") Make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading peg is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows E 01.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOP button until the normal programme appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again.
"EEE" or a similar signal appears on the display.	Program or electronic error.	Start the test run by pulling out the plug, keeping the menu key pressed and inserting the plug again. Release the key. The menu performs a test run. Unplug again. The normal program should appear on the display. If this is not the case, send the appliance to the Customer Service.

Error with the prescriptions

Problem	Cause	Solution
The bread rises too fast	- Too much yeast, too much flour, not enough salt or several of these causes	a / b
The bread does not rise at all or not enough	- No yeast at all or too little - Old or stale yeast - Liquid too hot - The yeast has come into contact with the liquid. - Wrong flour type or stale flour - Too much or not enough liquid - Not enough sugar	a / b e c d e a / b / g a / b
The dough rises too much and spills over the baking tin	- If the water is too soft the yeast ferments more - Too much milk affects the fermentation of the yeast	f c
The bread goes down in the middle	- The dough volume is larger than the tin and the bread goes down - The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness. Warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. - No salt or enough sugar. - Too much liquid.	a / f c / h / i a / b h
Heavy, lumpy structure	- Not too much flour or not enough liquid - Not enough yeast or sugar - Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients - Old or stale flour	a / b / g a / b b e
The bread is not baked in the center	- Too much or not enough liquid - Too much humidity - Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	a / b / g h g
Open or coarse structure or too many holes	- Too much water - No salt - Great humidity, water too hot - Too much liquid	g b h / i c
Mushroom-like, unbaked surface	- Bread volume too big for the tin - Too much flour, especially for white bread - Too much yeast or not enough salt - Too much sugar - Sweet ingredients besides the sugar	a / f f a / b a / b b
The slices are uneven or there are clumps in the middle	- Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	- The flour was not worked well on the sides during the kneading	g / i

Solutions for the problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. **Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.**
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3
- f) Contact the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) in case of very humid weather remove 1- 2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4
- k) Never grease the tin!
- l) Add a tablespoon of wheather gluten to the dough.

Remarks on the Recipes

1. Ingredients

Since each ingredients plays a specific role for the succesful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dr yor fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared imediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer

a softer and lighter crust replace the sugar with honey.

- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60%of white flour.
- If you would like to bake wholemeal bread with a low proportion of wheat gluten it may also be necessary to knead the bread by hand. See also the section "Questions on Baking".
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid.(up to 1/5 less)
- Leaven is dispensible with rye flour. It contains milk anda acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour).Follow the instructions given in the recipes(1/2, 3/4 or 1 packet).If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80g for a 1kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder that rye leaven.
- Use either the NORMAL or WHOLEMEAL program when baking leavened bread.
- Baking ferment can used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if yo want particularly light bread rich in roughage. Use on tablespoon for 500g of flour and increase the quantity of liquid by 1/2 tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.

2. Adapting the doses.

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, the basic rules below for the adapting of the ingredient doses must be following:

- **Liquids / flour:** the dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy doughs like rye wholemeal or cereal bread. Check the dough five minutes after the kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.
- **Replacing liquids:** when using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.), the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it with the other required liquid to the envisaged amount. If you are living in a place located at a high altitude (more than 750m) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/2 to 1/4 of a teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.**
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 30 to 300 ml.
- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the "Program Phase Timing" table), when you hear the acoustic

signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the Pane Automatic Bread Baking Machine

The following recipes are for various bread sizes. The total weight of the ingredients should not exceed 900 grams.

If no levels are specified in the recipe, it means that they are not envisaged in the proposed programs and that both small and large quantities can be used.

5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the bread weight. You'll see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the RAPID or SUPER RAPID program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SWEET BREAD program to make a lighter bread.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the on site conditions (soft water-high air humidity-high altitude-consistency of the ingredients, etc.) Therefore, the recipe indications are reference points which can be adopted. If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to Brown with the baking program.
- It is recommended to bake a test bread before actually setting the timing function for use overnight so that you can make the necessary change if necessary.

RECIPIES

1- White bread

Water or milk	275ml
White flour	450g
Dried milk powder	1,5 tbsp
Salt	1,5 - 2 tbsp
Caster sugar	2 tsp
Butter	25g
Easy blend dried yeast	0,5 tsp

2- Brown bread

Water or milk	275ml
Strong brown bread flour	450g
Dried milk powder	1,5 tbsp
Salt	1,5tsp
Soft light brown sugar	2 tsp
Butter	25g
Easy blend dried yeast	0,5 tsp

3- 50% wholewheat bread

Water or milk	275ml
Strong wholewheat flour	225g
Strong brown bread flour	225g
Dried milk powder	1,5tbsp
Salt	1,5tsp
Soft light brown sugar	2tsp
Butter	25g
Easy blend dried yeast	1tsp

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçalar dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Teslim edildiği tarihten itibaren belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olası unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi,durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.